

CPV615NX

| | |
|-------------------|-------------------|
| Produktserien | Innbyggingskuffer |
| Kommersiell høyde | 15 cm |
| Type | Vakuumsuffe |
| Vitalitetssystem | Ja |







Estetisk linje

| | | | |
|----------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|
| Estetikk | Dolce Stil Novo | Glass Type | Formørkelse |
| Farge | Sort | Front panel | Med horisontal strimmel |
| Finish | Sort | Logo | silke skjerm |
| Komponent behandling | Rustfritt stål | Logo plassering | Innsiden |
| Materiale | Glass | | |

Kontroller

Type kontroll innstilling Touch-kontroll

Program / funksjoner

| | |
|-------------------------|---|
| Bevaring syklus |  |
| Vakuum i beholdersyklus |  |
| Chef funksjon |  |
| Forsegling |  |

Tekniske egenskaper

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|-------------------|--------------------|------------------------|----------------|
|  |  |  |  |  |  | Åpnings mekanisme | Skyv-dra | Sikkerhetsmagnetventil | Ja |
| | | | | | | Basis material | Rustfritt stål 304 | anti olje tilbakeløp | |
| | | | | | | | | Avfukting pumpesyklus | Ja, automatisk |

Compatible Accessories



LIFEBOX

Sett med 3 beholdere for vakuumsuff



VBAG1











Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 20x30, 50 stk



VBAG2

Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 25x35, 50 stk

Symbols glossary

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  | Chef-funksjonen veksler mellom kompresjon- og dekompresjonsyklus og korter ned tidsbruken til visse operasjoner, slik som marinering og infusjon, som vanligvis vil kreve mye tid. |  | Vakuumposer til oppbevaring Disse posene tåler temperaturer på mellom -25 °C og 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Egnert for spisskammer, kjøleskap, fryser, men kan ikke brukes til vakuumsteking. |
|  | Vakuum-i-pose funksjonen er en garanti for vakuumsetting i poser basert på tre nivåer. Det er også mulig å velge nivå 0 for å lukke posen uten å skape vakuum. |  | Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell. |
|  | Sous-vide stekeposer. Disse posene tåler en maksimal temperatur på mellom 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer), eller 121 °C (i 30 minutter). Egnert for spisskammer og kjøleskap, men kan ikke oppbevares i fryser. |  | Vakuum-i-beholder funksjonen er en garanti for vakuumsetting i glass- eller plastbeholdere ved å velge mellom tre forskjellige nivåer. Bruk kun beholdere som er godkjente for vakuum-bruk og tåler 99,9% vakuum. |
|  | Ved å sette den høyeste vakuum-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuum. |  | Vakuumsensoren garanterer maksimalt vakuum tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles. |
|  | Maskinen kan stilles inn ved tre forskjellige forseglingsnivåer. Ved å stille inn maksimalt nivå er det mulig å forsegle flere poser samtidig i en unik syklus. |  | Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser. |